

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



システアドロップ構造

浅めの鍋にドーム型の蓋が「炒めて煮込む」料理に適したブレイザーソテーパン。通常ドーム型の蓋の鍋は、調理中、食材からの水分が上にあがり水滴になり、鍋の端へ流れてしまいます。ブレイザーはその問題を解決するために食材から出た水分をキャッチして食材に投げ返す「システアドロップ構造」で料理を更に美味しくします。
蓋ツマミ材質：(ブラック) / 真鍮 (グレー・チェリー・グランブルー) / ステンレス



ブレイザー ソテーパン 24cm



ページコード	商品コード	価格
①40511-473	ブラック 4-0188-0101 0560950	¥33,000
②40511-471	グレー 4-0188-0201 0560960	¥33,000
③40511-475	チェリー 4-0188-0301 0560970	¥33,000
④40511-477	グランブルー 4-0188-0401 0560980	¥35,000
⑤40501-484	カンバーニュ 4-0188-0501 2126470	¥33,000

内径:240 深さ:70 底径:185
容量:2.4ℓ 重量:3.6kg

●プロフェッショナル向けに開発されたココットは、熱伝導率の良さ、保温性の高さ、蓋の気密性、IH、オープン対応などの理由から、フランスはもちろん世界中のシェフに愛されています。

ブレイザー ソテーパン 26cm



ページコード	商品コード	価格
⑥40506-542	ブラック 4-0188-0601 1264030	¥38,000
⑦40506-543	グレー 4-0188-0701 1264040	¥38,000
⑧40506-544	チェリー 4-0188-0801 1264050	¥38,000
⑨40501-479	カンバーニュ 4-0188-0901 2126480	¥38,000

内径:260 深さ:70 底径:203

●プロフェッショナル向けに開発されたココットは、熱伝導率の良さ、保温性の高さ、蓋の気密性、IH、オープン対応などの理由から、フランスはもちろん世界中のシェフに愛されています。

ブレイザー ソテーパン 28cm



ページコード	商品コード	価格
⑩40511-472	ブラック 4-0188-1001 0560990	¥41,000
⑪40511-470	グレー 4-0188-1101 0561000	¥41,000
⑫40511-474	チェリー 4-0188-1201 0561010	¥41,000
⑬40501-486	カンバーニュ 4-0188-1301 2126490	¥41,000

内径:280 深さ:77 底径:220

●プロフェッショナル向けに開発されたココットは、熱伝導率の良さ、保温性の高さ、蓋の気密性、IH、オープン対応などの理由から、フランスはもちろん世界中のシェフに愛されています。



ロースター



ページコード	商品コード	価格
⑭ブラック	40509-339 4-0188-1401 8877810	¥28,000
⑮グレー	40509-517 4-0188-1501 8877820	¥28,000

外寸:260×312×H146

内寸:φ240×H49 重量:2.3kg

●突起にチキンなどの食材を立て、そのままオープンへ。付け合わせの野菜と一緒に調理できます。



ストウブ ビギーココット 17cm



ページコード	商品コード	価格
⑯ブラック	40500-171 4-0188-1601 1102600	¥27,000
⑰グレー	40500-176 4-0188-1701 1102700	¥27,000

外寸:225×141×H172

内寸:175×138×H143

底径:150×110 重量:2.8kg 容量:1ℓ

⑱ハートココット



ページコード	商品コード	価格
40509-798	4-0188-1801 6653610	¥27,000

内寸:200×170×H90 外寸:264×186

底径:100 容量:1.8ℓ 重量:2.8kg



⑲ミニココット用 スタンド 木製(黒)



ページコード	商品コード	価格
40509-374	4-0188-1901 6642860	¥10,500

外寸:420×160×H50

※ココット10cmは別売です。



⑳ミニココット用 スタンド パンパー製



ページコード	商品コード	価格
40510-299	4-0188-2001 6642870	¥10,500

外寸:420×160×H50

※ココット10cmは別売です。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

05 ブランドキッチンコレクション

06 オープンウエア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁